ВСЕ О ЧАЕ

ВСЕ О ЧАЕ

1990 г.

В предлагаемой брошюре Вы познакомитесь с национальными способами приготовления чайного напитка, секретами заваривания, а также с использованием чая не в качестве напитка

1. ВВЕДЕНИЕ

Эта книга — о чае, о том, что представляет собой этот продукт и приготовляемый из него напиток. И, главное, о том, как надо правильно употреблять его.

Чай — пока самый распространенный напиток на земном шаре, по общим подсчетам он является основным для двух миллиардов людей на земле.

Чай — один из древнейших напитков, употребление которого неразрывно связано с национальной культурой, хозяйством и историческими традициями многих народов.

Но чай — не просто напиток в ряду других напитков. Для некоторых народов и народностей, в том числе и в нашей стране, он является продуктом первой необходимости. Есть народы, которые буквально живут чаем, не мыслят ни дня без него, ценят его наравне с хлебом как жизненно важный, ничем не заменимый продукт. Только в нашей стране эти народы в общей сложности составляют 35 млн. человек.

Вот почему надо заботиться о том, чтобы потребление чая приносило максимум пользы, чтобы оно основывалось не только на привычках и традициях, но и прежде всего на знаниях, на современных научных представлениях о продукте.

Откуда возникло это слово и что оно означает для нас? Под словом «чай» мы обычно подразумеваем и напиток (чашку чая), и сухой чай (пачку или цыбик чая), и само чайное растение (куст чая).

В Китае чай имеет несколько сот разнообразных названий в зависимости от района произрастания, типа или сорта. Но самое общеупотребительное наименование, обобщающее и чаще всего присутствующее в сложных составных названиях сортов, — это «ча», что значит «молодой листочек». Все народы мира заимствовали свои наименования чая у китайцев. Китайцы не только подарили миру название чая и научили человечество употреблять чай как напиток, но и открыли само чайное растение — чайный куст, впервые упомянув о нем почти 4700 лет назад.

Нас как потребителей чая прежде всего интересует вопрос о тех химических веществах, которые содержатся в чайном напитке. Ведь именно растворимая часть чая поступает в организм человека. Из растворимых веществ прежде всего следует обратить внимание на шесть самых важных групп или составных частей чая: это дубильные вещества, эфирные масла, алкалоиды, аминокислоты, пигменты, витамины.

За много столетий до того как химический состав чая стал известен, люди путем наблюдений и жизненного опыта обнаружили многие лечебные и питательные свойства чая.

Люди прежде всего заметили, что чай стимулирует жизнедеятельность организма, усиливает работоспособность, ликвидирует усталость.

Современные представления о физиологическом действии чая и его лечебных свойствах открывают перспективы активного использования чая как массового оздоровительного средства.

Как и некоторые другие продукты, чай обладает различной способностью воздействия. Все зависит от того, как его применять.

2. СЕКРЕТ ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ

Насколько важно уметь правильно заваривать чай, видно хотя бы из того, что даже из чая невысокого качества при правильном заваривании и тщательном обращении с ним можно получить неплохой, приятный и полезный напиток. Правильное заваривание чая способно дать нам максимум пользы и наслаждения от чайного напитка. Иными словами, зная свойства чая как продукта питания, мы можем употреблять его с наибольшим эффектом.

Лишь немногие заваривают чай правильно и владеют секретом приготовления ароматного напитка.

В чем же дело?

Главное — в тщательности, аккуратности, чистоте приготовления, в строгой последовательности несложных операций, точности и быстроте их выполнения.

Итак, строгое выполнение правил и аккуратность — основа секрета заваривания чая, одно из непременнейших его условий. Два других условия — это наличие хорошего, неиспорченного чая и хорошей, пригодной для заварки воды.

Говоря о хорошем чае, мы имеем в виду не столько его высокий сорт, а сколько высокую кондицию, т. е. высокую степень сохранности, или, иными словами, его неиспорченность.

Как известно, сухой чай относится к коллоидно-капиллярно-пористым телам, а значит, обладает двумя основными физическими свойствами — растворимостью и гигроскопичностью. Первое из этих свойств положительное и желательное, и именно оно дает нам возможность употреблять чай как напиток. Наоборот, второе свойство, если не полностью отрицательное, то во всяком случае весьма нежелательное и неудобное с точки зрения потребителя. Оно делает чай уязвимым продуктом, затрудняет его хранение, облегчает его порчу. В силу своей гигроскопичности чай способен исключительно легко поглощать, отдавать и удерживать, во-первых, влагу, а во-вторых, запахи из окружающей среды.

Как же следует хранить чай?

Прежде всего, степень сохранности прямо пропорциональна герметичности и стерильности (чистоте и отсутствию посторонних запахов) упаковки. Это означает, что упаковка или емкость, предназначенная для хранения чая, должна не только закрываться, чтобы туда практически не проникал воздух, но и должна быть сделана из такого материала, который бы не имел никакого собственного запаха, не пропускал бы, не впитывал и не воспринимал бы ни влаги, ни посторонних запахов, а также обладал бы способностью хорошо отмываться и не взаимодействовать с химическими веществами, содержащимися в чае. Таким идеальным материалом был и остается фарфор, а также стекло, и в меньшей степени фольга. Следовательно в домашних условиях чай лучше всего хранить в фарфоровых или фаянсовых чайницах, либо в стеклян-

ных банках с притертой стеклянной пробкой или завинчивающейся крышкой. Во всех других герметических сосудах (металлических, пластмассовых, пластиковых и т. п.) чай хранить нельзя. Ни в коем случае нельзя открывать чай во время чистки овощей (особенно чеснока и лука), свежего мяса, свежей, соленой и копченой рыбы, а также не следует брать банку с чаем руками, на которых остались хотя бы следы запаха туалетного мыла, табака, духов.

В домашних условиях лучше всего хранить чай вне кухни или же выделять ему на кухне особое, изолированное от остальных продуктов место.

Итак, мы теперь знаем второе непременное условие успешного заваривания — наличие не вообще какого-либо чая, а чая с высокой степенью сохранности и, по возможности, высокосортного.

Заботясь о качестве сухого чая, многие его любители обычно мало задумываются о воде, считая ее чем-то само собой разумеющимся растворителем чая. Между тем вода не только непременный компонент чайного напитка, без которого попросту невозможно приготовить чай, но и крайне важный компонент для приготовления чайного настоя высокого качества.

Вопреки распространенному мнению роль воды в чае вовсе не ограничивается ролью нейтрального растворителя. Возможно, для многих будет открытием, что для чая пригодна отнюдь не всякая вода. Каким бы превосходным ни был сорт чая, как бы высоко ни сохранилась его кондиция, если для заварки употребляется непригодная вода, — чайный напиток не только не будет высококачественным и вкусным, но и просто может быть испорчен.

Прежде всего, вода для чая не должна иметь никаких, даже незначительных побочных специфических и посторонних запахов. Особенно она не должна отдавать затхлостью, гнилью, ржавчиной, запахами хлорной извести, мыла, сероводорода и нефтепродуктов. Вода не должна также содержать никаких взвешенных частиц, даже если они, по нашему мнению, лишены запахов. Вот почему для чая абсолютно непригодны

воды минеральных источников, болотно-прудовые воды, а также вода из деревенских колодцев и илистых рек. Что касается водопроводной воды в больших городах, которая весьма часто чрезмерно хлорируется, то ее необходимо выдерживать не менее нескольких часов (например, в течение ночи) в открытом сосуде, с тем чтобы запах хлора улетучился, а сама вода хорошенько отстоялась.

Вода, в которой растворено значительное количество минеральных солей, в основном двууглекислых и сернокислых солей кальция и магния, называется жесткой. Такая вода либо непригодна, либо мало пригодна для чая, так как она не только сдерживает экстрагирование, но и портит вкус и аромат чая.

Вода, содержащая крайне малое количество растворенных минеральных соединений, называется мягкой. Именно мягкая вода наиболее пригодна для приготовления чая. (Ключевая, родниковая вода считается наилучшей для заваривания чая. На втором месте — мягкая вода быстрых речек с каменисто-песчаным дном, а также вода проточных ледниковых озер).

Однако не только степень жесткости воды имеет значение для приготовления чая. До сих пор мы говорили о свойствах воды в ее естественном состоянии, т. е. о холодной воде до ее кипячения. Между тем, приготовляя чай, мы имеем дело с кипяченой водой. Что же следует понимать под кипятком при заваривании чая?

Кипение воды представляет собой сложный процесс, состоящий из трех ясно отличимых одна от другой стадий.

Первая стадия начинается с проскакивания со дна чайника маленьких пузырьков воздуха, а также появления групп пузырьков на поверхности воды у стенок чайника. Затем постепенно количество пузырьков, возникающих в воде и рвущихся на поверхность, все более увеличивается.

Вторая стадия кипения характеризуется массовым стремительным образованием пузырьков, которые вызывают сначала легкое помутнение, а затем даже побеление воды, напоминая собой быстро бегущую воду

родника. Это так называемое кипение «белым ключом». Оно крайне непродолжительное и вскоре сменяется третьей стадией — интенсивным бурлением воды, появлением на поверхности больших лопающихся пузырей, а затем брызганием. Брызги будут означать, что вода очень сильно перекипела.

Перекипевшая и недокипевшая вода на первой стадии считается непригодной для заваривания чая. В подавляющем большинстве случаев, воду для заварки нужно брать в середине процесса кипения, когда она кипит «белым ключом», т. е. в начале второй стадии кипения. Не пригодна для чая и вода, растопленная из снега и льда, хотя в быту снеговая вода считается самой мягкой, когда речь идет об использовании ее как моющего средства.

Итак, качество воды имеет решающее значение для приготовления чая.

Раз сухой чай и вода для чая являются столь чувствительными компонентами чайного напитка, то вполне понятно, что правильный выбор посуды для приготовления чая имеет также немаловажное значение. Воду для чая можно кипятить в металлических чайниках, но обязательно луженых или же из современных сплавов так называемого «белого металла», и в эмалированных, где контакт воды с металлом отсутствует.

Заваривать же чай можно в фарфоровой или фаянсовой посуде, но ни в коем случае не в металлической. Чайник для заварки должен иметь крышку с отверстием и закрываться плотно. Особенно хороши чайники с цилиндрическими крышками, глубоко входящими в чайник. Размеры (объем) и форма чайника также имеют значение. Лучше всего геометрическая правильная форма (шаровидная, цилиндрическая), дающая возможность точнее определять долю объема (четверть, треть, половину) чайника при заваривании.

Пить чай также лучше всего из фарфоровой посуды.

Существует несколько способов заваривания чая. Принцип их един, но детали различны. О наибо-

лее самобытных из них мы скажем в разделе национальных особенностей приготовления чая. Здесь же изложим лишь основные правила заваривания, относящиеся главным образом к черным чаям.

1. До заваривания пустой фарфоровый чайник должен быть хорошо согрет. Делается это для того, чтобы усилить экстрагирование чая. Обычный способ согревания — ополоснуть чайник 3—4 раза кипятком. Согреть чайник можно и иным способом — опустить его в кипяток (это не столь удобно, но это дает хороший результат) или поставить в ток горячего воздуха.

Ставить чайник непосредственно на огонь до заваривания не рекомендуется.

2. Когда фарфоровый чайник согрет, а в металлическом вода закипела «белым ключом», в фарфоровый закладывают порцию сухого чая и тотчас же заливают кипятком. При этом очень важно соблюдать аккуратность, о которой мы уже говорили.

3. Сначала заливают воду только до половины чайника или, в зависимости от вида и сорта чая, до одной трети (смесь зеленого и черного чая) или же до одной четвертой и менее (зеленый чай). Залив сухой чай первой заливкой, чайник следует быстро закрыть крышкой, а затем льняной салфеткой так, чтобы она покрывала отверстия в крышке и в носике чайника. Это делается не столько для утепления, сколько для того, чтобы ткань салфетки впитывала выходящие из чайника водяные пары и одновременно не пропускала бы (задерживала) летучие ароматические эфирные масла.

4. Закрыв чай, дают ему настояться. Время настоя в зависимости от жесткости воды и сорта чая длится от 3 до 15 мин. Наилучший срок для хороших сортов черных чаев при мягкой воде 3,5—4 мин. За это время не успевает улетучиться нежный аромат чая и в то же время чай в основном успевает экстрагироваться.

5. Когда чай настоится, чайник доливают кипятком, но не совершенно до верху, а оставляя свободным 0,5—1 см до крышки. Смысл нескольких последовательных заливок воды для заваривания состоит в том, чтобы все время поддерживать одинаково высокую

температуру воды. Постоянстро достаточно высокой температуры в течение всего времени заваривания важнее даже, чем исходная высокая температура в начале заваривания.

По окончании заваривания необходимо обратить внимание на появление пены. Если пена есть, значит, чай заварен правильно. Если же пены нет, то по-видимому, было допущено какое-то нарушение правил заваривания. Эту пену не следует снимать, если только она не имеет посторонних запахов. Нежелательно также, чтобы она размазывалась и оседала на крышке чайника — именно поэтому расстояние от крышки до поверхности залитого чая должна быть не менее 1 см. Чтобы пена не осела на стенках чайника, а вошла в настой, чай размешивают ложечкой (лучше, разумеется, серебряной). Можно также перелить в начале часть чая из чайника в чистую чашку и залить затем ее обратно в чайник, чтобы весь чай хорошо перемешался. На Востоке, в Средней Азии первую пиалу всегда тут же выливают обратно в чайник. У местного населения это называется «женить чай».

6. После всего этого чай можно разливать по чашкам. Обычно в инструкциях по приготовлению чая добавляют: «разливают по вкусу». Это несколько туманное указание в практике привело к тому, что уже заваренный чай стали систематически разбавлять кипятком. Причина этого вначале заключалась в том, что чай экономили, а затем стали поступать так вследствие непонимания назначения чая и даже убеждения, что чай в иных дозах, чем микроскопические, вреден. Вот тогда-то в России появилось понятие «пара чаю», т. е. разделение чая на заварку и на кипяток, содержащиеся в двух разных чайниках. Между тем на Востоке и в ряде европейских стран, особенно в Англии, где имеются давние традиции чаепития, заваренный чай не разбавляют.

Надо сразу готовить чай нужной концентрации и разливать из «заварочного» чайника в чашки без дополнительного разбавления кипятком. Только в этом случае можно гарантировать, что получится действительно

настоящий, высококачественный напиток, приятный на вкус и не утративший аромат.

Чай следует употреблять в течение четверти часа после заваривания. Оставлять чай на несколько часов, а тем более на другой день нельзя. «Свежий чай подобен бальзаму. Чай, оставленный на ночь, подобен змее», — образно говорится в одной восточной пословице. Это прежде всего относится к черным чаям, которые можно употреблять только свежими.

Как видно из приведенных выше правил, для качества заварки далеко не безразличны два фактора: температура воды, а также окружающей среды, и время заваривания. И то и другое должно достичь определенного уровня и не перешагнуть его.

Поваренные книги и некоторые работы о чае единодушно молчат, когда речь заходит о назначении нормы заварки. Норма заварки считается делом вкуса. Однако такая точка зрения является попыткой уйти от ответа на вопрос по существу. Ведь говорить о вариациях вкуса можно лишь тогда, когда известно, к какой средней норме должны относиться эти вариации, а именно такая средняя норма нигде не указывается. Речь идет о концентрации чайного настоя, о средней, необходимой и допустимой норме концентрации, при которой чай действительно может называться напитком, а не слегка подкрашенной кипяченой водой.

Интересно, что наша современная норма концентрации чайного настоя, принятая в системе общественного питания (4 г чая на 1 л воды), заметно отличается, например, от «японской», «китайской» и «английской» (20—30 г на 1 л), «шведской» (12 г на 1 л), «индийской» (44,5 г на 1 л).

Таким образом наши существующие нормы следует признать минимальными. Однако какой же должна быть норма заварки?

Такой нормой можно считать старую русскую норму, составлявшую 1 чайную ложку сухого чая на стакан воды плюс 1 чайную ложку на чайник, независимо от его объема, при условии, что в процессе чаепития чайник будет доливаться. Иными словами в чайник ем-

костью 1 л (4—5 стаканов) следует положить 4 чайные ложки сухого чая и 1 чайную ложку дополнительно, т. е. всего около 25 г сухого чая на 1 л воды, доливаемой затем примерно на 50—75%, т. е. всего на 1,5—1,75 л. При этом получается настой чая средней крепости. Если же чайник не доливать в процессе чаепития, т. е. не заваривать вторично, то указанную норму единовременной закладки сухого чая можно сократить до 15—20 г.

Нелишне заметить, что систематическое употребление чайного настоя довольно высокой концентрации не вызывает никаких отрицательных последствий для здоровья. Наоборот, шотландцы, например, славящиеся даже среди жителей Великобритании своим пристрастием к крепкому чаю, отличаются хорошим здоровьем и исключительным долголетием, китайцы известны своей выносливостью даже при скудном питании, а японцы — крепкими нервами, выдержкой и силой, несмотря на свои довольно скромные физические данные.

Кроме того, следует иметь ввиду, что употребление крепкого чая отнюдь не означает неумеренное потребление чайного напитка. Скорее наоборот. Японцы, пьющие крепкий настой зеленого чая, поглощают значительно меньше воды, чем мы. Чайные чашки японцев настолько малы, что вмещают не более 30—50 г жидкости. Выпить 5 таких чашек крепчайшего чая в течение часа гораздо полезнее, чем 2—3 стакана привычного нам жиденького чайку «залпом».

Многовековой опыт показывает, что человек может и даже должен употреблять в сутки 10 г сухого чая.

Что касается нормы заварки зеленого и других видов чая, то они в основном аналогичны нормам заварки черного чая, но иногда имеют и свои особенности.

3. НАЦИОНАЛЬНЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЙНОГО НАПИТКА

КИТАЙСКИЕ СПОСОБЫ

Примерно в XV—XVI веках в Китае целиком перешли на заваривание в гайванях — специальных чаш-

ках типа пиалы объемом 200—250 мл, но с резким расширением в верхней четверти и с крышкой, диаметр которой меньше диаметра верхнего края. В такую чашку засыпают 4—5 г чая и тотчас же заливают водой. на 2/3 или до половины объема. Время заваривания не превышает 2—2,5 минуты, максимум — 3-4 минуты для некоторых сортов чая. Из гайвани чай наливают в чашку для питья так, что крышка даже не приподнимается (чтобы не выпустить аромат), она лишь неплотно прижимается к краям гайвани, и чай выливается через образовавшийся таким путем зазор. Чай пьют в горячем виде маленькими глоточками, без сахара и иных приправ, которые, по мнению китайцев, совершенно искажают истинный аромат чая. Выпив 3/4 содержимого гайвани, оставшуюся четверть настоя вновь заливают кипятком. Высококачественный чай можно заливать в гайванях до четырех раз (не сливая его), а другие — лишь два, максимум — три раза. Первая чашка чая при таком заваривании имеет более слабый настой, светлого колера, но ароматный. Вкус же чая появляется после второй, третьей заливки. Поэтому у китайцев можно встретить такое утверждение, что наиболее вкусна вторая заварка чая.

При заваривании в чайниках, особенно в больших, на 3 л и более, самым вкусным является, конечно, чай первой заливки. Заваривание в китайских чайниках отличается от нашего тем, что чаще всего оно происходит через фарфоровый стакан-ситечко. Это позволяет чаю полнее экстрагироваться, так как наполненный сухим чаем стакан-ситечко не только хорошо промывается водой, но и чай в нем в процессе заваривания чуть-чуть отжимается фарфоровой или серебряной ложечкой и утрамбовывается, что помогает механически, без повышения температуры и изменения вкуса чая получить из него максимальное количество «вкусных фракций». Заваривание с фарфоровыми стаканчиками-ситечками особенно применимо к зеленым и красным чаям. При этом одноразовая засыпка в чайник всегда равна 1/2 или 2/3 объема стаканчика, т. е. от 10 до 25 г. Имея чайник вместимостью 1 л, можно получить

2—2,5 л. чайного настоя почти одинаковой крепости. Такой способ заварки не только очень выгоден, но и удобен.

ТИБЕТСКИЙ СПОСОБ

В Тибете чай употребляют в пищу как в обычном для всех народов жидком виде, так и в сухом.

Чайный напиток в Тибете называется часуйма и представляет собой крепкий кирпичный чай (примерно 50—75 г сухого чая на 1 л воды), в который добавлены сливочное (обязательно топленое) масло яка (100—250 г на 1 л) и соль по вкусу. Всю эту смесь (горячую!) взбивают в специальном продолговатом бочонке, похожем на русскую маслобойку, до тех пор, пока не получится однородный по консистенции густой напиток — очень калорийный и своеобразный по своему тонизирующему действию, а поэтому способный почти мгновенно восстанавливать силы ослабевшего человека.

Чай по-тибетски распространен не только в самом Тибете, но и в горных районах Афганистана (Гиндукуш), Советского Памира, Сиккима (штат в Индии), Бутана и Непала.

Монгольский способ и его варианты (Калмыцкий и др.). Основными компонентами монгольского чая являются: зеленый кирпичный чай, молоко, масло, мука и соль. В зависимости от национального района, где употребляется чай по-монгольски, все его элементы, кроме кирпичного чая, могут варьироваться. Так, молоко может быть коровьим, козьим, овечьим, кобыльим, верблюжьим, а масло может иногда вовсе отсутствовать или заменяться и дополняться топленым салом (говяжьим, бараньим); мука может быть пшеничной, ячменной, ржаной и дополняется рисом, пшеном (гаоляном). Иногда наряду с солью кладется черный перец горошком (горький) из расчета одно зернышко на стакан, а у калмыков — лавровый лист, реже — мускатный орех. Вот два рецепта приготовления монгольского чая.

1) Монголы предварительно растирают кирпичный чай в порошок и заливают 1—3 ст. ложки этого порошка литром холодной воды. Как только вода закипает,

в нее добавляютт 0,25—0,5 л коровьего, овечьего или верблюжьего молока, 1 ст. ложку топленого сливочного масла яка (шар тос), верблюжьего или коровьего, а также 50—100 г предварительно пережаренной с маслом муки (затирухи) и половину или четверть стакана какой-либо муки (рис, пшено). Все это еще раз доводят до кипения и готовности, причем по вкусу добавляют соль. Если крупу не кладут, то соли добавляют очень мало, а современные городские монголы иногда вовсе не добавляют.

2) Калмыки обычно не растирают зеленый кирпичный чай, а кладут его кусками в котел с водой (иногда уже слегка согретой) из расчета одна горсть (граммов 50) на литр воды и варят до кипения, а затем прибавляют вдвое больше молока (около 2 л) и соль по вкусу. Смесь эту при постоянном помешивании кипятят 10—15 минут, а затем фильтруют через волосяное сито, причем разваренный чай отжимают. Иногда воды добавляют очень мало, всего 1—1,5 стакана, и чай варится на молоке. Это объясняется отсутствием или нехваткой пригодной для чая воды в солончаковых степях. Кроме молока и соли, в чай кладут лавровый лист, мускатный орех и гвоздику и лишь иногда чуть-чуть сливочного масла. Как правило пьют чай без масла, но с пшеничными сухарями из масляного теста.

ТУРКМЕНСКИЙ СПОСОБ

Заваривают чай не водой, а молоком, очень жирным, как правило, верблюжьим. Способ этот применим в условиях жаркого климата пустынь и солончаковых степей, где отсутствие воды и наличие горячего песка (60—80° С) создает основные условия для осуществления такого заваривания. Большой фаянсовый чайник на 2,5—3 л ставят в раскаленный песок для прогревания. Затем в него засыпают черный байховый чай, как правило, мелкий индийский низких сортов из расчета 25 г на 1 л молока, «смачивают» его стаканом кипятка, чтобы чай чуть-чуть «расправился», а затем тотчас же заливают кипящим верблюжьим молоком и

выдерживают до 10—15 минут, после чего доливают сливками, образующимися при приготовлении чая (его первая фракция). После того чай обязательно сильно взбалтывают в чайнике или несколько раз переливают из одной посуды в другую, чтобы он перемешался. Такой чай по вкусу отличается от других комбинаций чая с молоком. Его можно, конечно, имитировать и в городских условиях, при соблюдении того же теплового режима.

УЗБЕКСКИЙ СПОСОБ

В Узбекистане национальным напитком является зеленый чай, который пьют во всех областях и городах республики, за исключением Ташкента, где преимущественно употребляют черный чай.

Для приготовления зеленого чая по-узбекски, или кок-чая (кукчай), сухой зеленый чай засыпают в хорошо согретый чайник (фарфоровый) из расчета ТХ+Т, затем слегка заливают кипятком (не более четверти объема чайника) и помещают на 2 минуты в ток горячего воздуха (например в открытую духовку), но не непосредственно на огонь, после чего чайник доливают до половины, покрывают салфеткой, а через 2—3 минуты обливают сверху кипятком и доливают до 3/4 объема и затем выдерживают еще 3 минуты и доливают почти доверху.

Наряду с кок-чаем у узбеков и особенно в Каракалпакии распространено употребление чая с перцем, медом и молоком, причем в этом случае применяют черный чай.

ЧАЙ С ПЕРЦЕМ (МУРЧ ЧАЙ)

Его готовят как обычный чай: на каждую чайную ложку сухого чая 2 горошины черного перца (раздавленных).

ЧАЙ С ПЕРЦЕМ И МЕДОМ (АСАЛЛИ МУРЧ ЧАЙ)

На каждую чайную ложку сухого чая берут 2 чайные ложки меда и 2—3 горошины черного перца. Весь

этот состав засыпают в чайник и заваривают как обычно.

ЯПОНСКИЙ СПОСОБ

В Японии пьют зеленый и отчасти желтый чай. Желтый чай заваривают по китайскому классическому способу — прямо в гайвань, с экспозицией в 1,5—2 минуты. Что же касается зеленых чаев, то в большинстве случаев японцы перед завариванием их вначале растирают в порошок в специальных фарфоровых ступках, а затем заливают кипятком в фарфоровых, предварительно согретых шаровидных чайниках емкостью 0,5—1 л. Сухие чайники прогревают на специальных жаровнях в токе горячего воздуха или в бадейках с горячей водой и нагревают равномерно всю поверхность (а не только дно) до температуры выше 50°С, но не выше 60°С. Поэтому ручки японских чайников либо делают целиком бамбуковыми, либо оплетают тростником, чтобы о них нельзя было обжечься.

Норма закладки чая в среднем — 1 чайная ложка порошка чая на 200 г воды, иногда несколько больше. Важной особенностью японского способа является то, что не только чайник, но и сама вода для заваривания чая доводится до температуры не выше 60° С. Для получения такой точной температуры и для поддержания ее используют особые, медленно нагревающиеся жаровни. Время заваривания при этом не выходит за пределы 2—4 минут, что гарантирует сохранность в напитке максимума аромата, хотя и не обеспечивает, учитывая температуру воды, полного экстрагирования чая. Однако именно присутствию в чае аромата японцы придают решающее значение. Этот чай в виде весьма малоинтенсивной по цвету бледно-зеленой жидкости наливают в маленькие чашечки емкостью примерно 30—50 г и пьют без сахара или иных примесей крошечными глотками и очень медленно. Несколько чашек выпивают до еды (завтрака, обеда, ужина) как своего рода аперитив и несколько чашек — после еды. Обычно этим чаем запивают рис, и он является непременным элементом всякой трапезы, особенно обеденной.

Кроме того, в Японии и сейчас употребляют церемониальный чай — в торжественных случаях или при совершении религиозного ритуала, независимо от принятия пищи.

Приготовление церемониального чая и сам процесс торжественного чаепития действительно представляет собой весьма длительную церемонию, происходящую целиком на глазах участников чаепития. Это не только чаепитие, но довольно красочное зрелище типа пантомимы.

Вначале женщины стирают листовой плоский зеленый чай «тенга» в тончайшую пудру, сопровождая эту работу пластическими телодвижениями и жестами. Затем эту пудру благоговейно засыпают небольшими порциями в специальные эллипсовидные чайники, куда вслед за каждой засыпкой тотчас такими же капельными дозами заливают горячую воду. Каждую новую порцию чайной пудры сбивают с порцией воды особой рисовой метелочкой в кремовидную массу, после чего добавляют новые порции порошка чая и воды, и операция повторяется вновь и вновь, пока чайник не наполнится. Полученный таким путем чай по консистенции близок к жидкой сметане или соусу, а по цвету напоминает шпинатную пасту.

На вкус церемониальный чай чрезвычайно терпок, но в то же время очень ароматен. Его концентрация соответствует примерно 100—120 г сухого чая на 500 г воды.

АНГЛИЙСКИЙ СПОСОБ

Англичане — одна из самых чаепотребляющих наций в мире. Англичане пьют черные чаи, в основном южноазиатские — на 50% индийские и на 30% цейлонские, а также сходные с ними восточно-африканские (около 10%), и лишь небольшое число людей в Англии употребляют китайский чай, в том числе оолонг.

Культ чая господствует почти в каждой английской семье, и до сих пор чаепитие составляет одну из характернейших национальных традиций англичан. Вот почему с полным правом можно говорить об английском

способе чаепития, тем более, что он выработан применительно к редким, высокоэкстрактивным южноазиатским чаям. Англичане пьют чай с молоком или со сливками.

Предварительно подогревают сухой чайник. Затем в него насыпают чай из расчета одна чайная ложка на чашку воды плюс 1 чайная ложка «на чайник». Чайник тотчас же заливают кипятком (дважды) и настаивают 5 минут. Пока чай настаивается, в сильно разогретые чашки разливают согретое (но не кипяченое) молоко по 2—3 ст. ложки (по вкусу) и затем в молоко наливают чай. Следует подчеркнуть, что англичане строго следуют правилу наливать чай в молоко, а ни в коем случае наоборот. Замечено, что заливание молока в чай портит аромат и вкус напитка, и поэтому подобная ошибка рассматривается как невежество.

Англичане пьют чай в строго определенные часы: утром за завтраком, во время ленча (13.00) и в «файв о клок», т. е. в полдник (17.00). Хотя англичане пьют исключительно крепкий чай, они при этом употребляют довольно незначительное количество воды: во-первых, потому, что выпивают единовременно не более 2 чашек, а во-вторых, потому, что и это количество жидкости на 20—30% состоит из молока.

Английский способ получил широкое распространение в США, Европе и в бывших английских колониях и доминионах.

ИНДИЙСКИЙ СПОСОБ

В Индии и Шри Ланка сохранили, а в ряде случаев еще более увеличили английскую норму закладки чая и применяют английский способ заварки, но без промежуточного заливания водой части чайника, и не всегда используют молоко.

Например, в Шри Ланка чайник заливают водой по той норме, которая соответствует засыпке сухого чая, но выдерживают заварку различно: 3—4 минуты, если готовят чай на 2—5 стаканов, и 5—6 минут, если более 5 стаканов. Норма засыпки сухого чая в Шри Ланка довольно высока: 1,5—2 чайные ложки на ста-

кан. Там предпочитают пить свой крепкий чай с молоком.

В Индии, особенно в городах, чай также пьют с молоком, по-английски. Но лучшие свои сорта чая (дарджилинги) индийцы предпочитают пить, не смешивая их ни с чем. Норма закладки чая, аналогично цейлонской, а иногда и выше. Настаивают чай обычно 5 минут.

Национальным напитком в Индии является так называемый замороженный чай. Его готовят следующим образом: на 300—350 г воды кладут 3 чайные ложки лучшего чая, который заваривают обычным способом в течение 5 минут и остужают. Затем специальный стакан вместимостью 0,5 л наполняют несколькими кубиками льда, заливают в него весь остуженный чай, добавляют сахар и лимон, нарезанный дольками, примерно половину плода, а иногда сок всего плода, который выжимается прямо в стакан, после чего пьют чай чрезвычайно маленькими глотками.

Существует и другая пропорция замороженного чая: 1 чайная ложка сухого чая на каждые 150—180 мл сосуда для питья.

В последнем случае получается более замороженный чай.

ИРАНСКИЙ СПОСОБ

Своеобразие иранского способа заключается не столько в заваривании, сколько в питье чая. Он распространен в Иране, в пограничных с ним районах Афганистана, в советском Азербайджане и в Курдистане на территории Ирака.

Обычно заваривается китайский или местный (иранский, азербайджанский) черный байховый чай средней или высокой крепости, но с довольно быстрой экспозицией — 4 минуты. Разливается такой чай в армуды — небольшие стеклянные стаканчики с «талией», в виде вазочки. При этом весьма ценится колер чая — он должен быть не слишком темным, но обязательно ярким, прозрачным, коньячного цвета с чуть-чуть красноватым

или малиновым отливом. Пьют его горячим, маленькими глотками вприкуску с мелкими кусочками сахара.

При заварке кладут вместе с чаем, а чаще всего в стакан, кусочек корицы (дарчин) или имбиря.

СПОСОБ ЗАВАРИВАНИЯ ГРУЗИНСКОГО ЧАЯ

Этот способ не является национальным. Но он может быть рекомендован как наиболее рациональный способ заваривания грузинского черного байхового чая (но ни в коем случае не индийского). Способ этот научно обоснован грузинским чаеведом профессором М. А. Бокучава, так что и по сорту применяемого чая, и по авторству его вполне можно назвать грузинским, хотя он совершенно не известен в Грузии. Главная и решающая особенность этого способа состоит в том, что чайник, в котором предстоит заваривать чай, должен быть хорошо разогрет, точнее, сильно разогрет, раскален до температуры не менее 100—120° С, оставаясь при этом сухим изнутри. Ополаскивание чайника горячей водой для этого способа недопустимо. Лучше всего прогревать его в кастрюле кипящей воды (пока он пустой) или в токе горячего воздуха. Непосредственный нагрев на огне возможен, но опасен, ибо в таком случае может раскалиться только дно — и чайник треснет, как только в него будет налита вода. Поэтому надо разогревать на газовой горелке весь чайник, поворачивая его с боку на бок. Такой разогрев безопасен.

Когда чайник достаточно разогрет, в него засыпается полуторная навеска сухого чая из расчета 1,5 чайные ложки на стакан и тотчас же заливается горячей водой, обязательно мягкой (при жесткой воде никакого эффекта не будет). Выдержка не превышает 3—3,5 минуты, иногда достаточно 2 минут. Если заваривание произведено правильно, то уже при заливании воды должны возникнуть характерное шипение и сильный, явственно ощутимый аромат с розанистым оттенком. Смысл этого способа состоит в том, что буквально за несколько мгновений до заваривания в горячем чайнике происходит дополнительная термическая обработка чая; сти-

мулирующая резкое выделение «уснувшего» в чае аромата, особенно если чай свеж и был недосушен на фабрике. Эффект этот присущ лишь грузинским чаям, изготовленным по новой технологии, т. е. немного недоферментированным. Чай получается исключительно ароматный.

ЛАТИНОАМЕРИКАНСКИЙ ИЛИ КУБИНСКИЙ СПОСОБ

В Латинской Америке пьют в основном мате или онсе — напитки, отличающиеся по ботаническому происхождению и по вкусу от настоящего чая. На Кубе и Ямайке, а также на Барбадосе и в других бывших колониях Англии в Карибском море, в Гватемале, Гондурасе и Белизе, в Центральной Америке пьют также черный байховый чай, но приготовляют его как мате, по-латиноамерикански. При отсутствии мате можно использовать также купаж черного и зеленого чая в соотношении 2 : 3. Берут 4 чайные ложки черного чая и 6 чайных ложек зеленого (или 7 чайных ложек только черного), 1 л воды, 1 ананас, 1 лимон, 15 чайных ложек или кусочков сахара, 20 кубиков льда.

Ананас нарезают кубиками размером 1 $см^3$, заливают ромом, засыпают сахарной пудрой, закрывают и ставят на 1 сутки в холодильник. Готовят чайный купаж, заваривают чай, выдерживают заварку 10—12 минут, остужают. Натирают в чай цедру лимона, выжимают его сок, добавляют пропитанные ромом ананасы и лед и разливают в бокалы.

4. С ЧЕМ И КАК НАДО ПИТЬ ЧАЙ?

Как же все-таки пить чай правильно, чтобы получать от него максимум удовольствия и пользы? Тут, разумеется, нельзя подходить только с точки зрения отдельных наций, ведь привычки весьма относительны.

Было бы, конечно, нелепо осуждать какой-либо способ чаепития или призывать к отказу от него на том основании, что он не соответствует классическому или научному образцу. Кроме того, было бы неправильно

отметать все то, что дал многовековой опыт других народов. Гораздо разумнее указать на то рациональное, что содержат в себе всевозможные способы употребления чая, и на то, чему в них не стоит безоговорочно следовать.

Как мы видели, пищевые продукты, с которыми употребляют чай, можно объединить в следующие пять групп.

Сахар и другие сладости (конфеты, варенье, мед).

Молоко и молочные продукты (сливки, сливочное масло).

Мука, крупы (рис, пшено) и мучные изделия (хлеб, сдобы, печенья, пирожные, пряники и т. п.).

Лимон и другие цитрусовые, натуральные соки и фрукты (яблоки, ягоды).

Пряности (имбирь, корица, перец, кардамон, бадьян, мята, тмин).

Как же взаимодействует чай с этими продуктами, усиливают ли они или уменьшают полезные, целебные или вкусовые свойства чая?

ЧАЙ И САХАР

Чай да сахар... Эти два слова, два понятия с самого детства воспринимаются нами как неразрывные, тесно связанные, как разве лишь еще хлеб и соль, щи да каша. Такими они вошли в наше сознание не только из домашнего быта, но и из литературы, из народных сказок. Но так ли уж они должны быть рождены друг для друга, как мы к этому привыкли?

Ведь обычай подслащивать чай далеко не повсеместный. Его применяют лишь в Европе и кое-где на Ближнем Востоке. Да и в Европе это «изобретение» вошло в употребление лишь через 300 лет после появления чая, в середине XVIII века, когда чай решили подслащивать по аналогии с ... какао.

Действительно, сахар, добавленный в чай, особенно в небольших дозах, способствует улучшению вкуса чайного настоя, а разнообразные сахара, входящие в небольшом количестве в состав чайного листа, в процессе производства черного чая участвуют в образо-

вании его аромата, так как при термической обработке они карамелизуются. С другой стороны, слишком большие дозы сахара ухудшают вкус чайного настоя, заглушают специфический чайный аромат. Кроме того, исследования немецких ученых показали, что сахар выступает в роли поглотителя витамина B_1, когда мы кладем в настой излишнее количество рафинада.

Поэтому следует привыкнуть пить чай с очень небольшим количеством сахара или с такими сладостями, как изюм и мед. Это целесообразно делать тем, кто страдает авитаминозом B_1, нервными заболеваниями, особенно истощением нервной системы. Что же касается других сладостей (конфет, восточных сладостей, шоколада), то необходимо учитывать, что они содержат сахар и, кроме того, ряд пахучих веществ, аромат которых неизбежно заглушает естественный нежный аромат чая. Вот почему получить подлинное наслаждение от настоящего, правильно приготовленного чая нельзя, заедая его одновременно конфетами или иными сладостями. Лучше пить несладкий чай вприкуску со сладостями так, чтобы глоток чая следовал после того, как сладость уже съедена.

ЧАЙ И МУКА, ЧАЙ И КРУПА

Вряд ли сочетание этих слов покажется естественным большинству читателей, и тем не менее весьма многие пьют чай не только с печеньем и пирожными, но и с хлебом, бутербродами. А ведь по существу нет принципиальной разницы между стаканом пережаренной на масле муки, которую засыпает в чай житель Центральной Азии, и пирожным эклер, которое запивает чаем посетительница столичного кафе. И в том, и в другом случае чай выполняет роль транспортера мучного изделия в наш организм. Помимо этого, чай помогает органам пищеварения усваивать, переваривать тяжелые мучные и крупяные изделия, а также повышает их питательность. Вот почему сами по себе, подчас тяжелые для усвоения, мучные изделия в сочетании с чаем могут быть даже в течение длитель-

ного времени существенным продуктом питания, способным поддерживать в тонусе жизнедеятельность организма. На этом основано, например, питание некоторых больных чаем с сухарями. Таким образом, чай дополняет и облагораживает мучные изделия, а не они «приукрашивают» чай. Вот почему не следует смотреть на чай как на влагу, смачивающую хлеб или печенье. Вот почему с мучными изделиями не следует пить жидкий чай. Наоборот, употребляя чай вместе с мучными изделиями или крупами, надо увеличивать его концентрацию.

При поглощении мучных изделий с жиденьким чаем, т. е. с большой массой перекипяченной воды, мы вдвойне усиливаем отрицательное действие этих продуктов на наш организм, перегружаем его углеводами, водой, создаем нагрузку сердцу и всей системе кровообращения, а затем... обвиняем во вредном действии чай, который оказывается совершенно здесь ни при чем. Вот почему, если уж мы непременно хотим есть с чаем торт или печенье, то запивать его надо очень крепким чаем.

ЧАЙ И МОЛОКО

Многие любители и ценители чайного аромата и вкуса считают кощунством смешивание чая с молоком и сливками, как это делают, например, в Англии.

Какими же становятся лечебные, целительные свойства чая от добавки молочных продуктов? Ухудшаются они или нет? Какие процессы происходят при добавке в чайный настой молока? Ведь молоко — продукт со сложнейшим химическим составом.

Оказывается, смесь чайного настоя с молоком представляет собой в высшей степени питательный, легко усвояемый человеческим организмом напиток, обладающий и стимулирующими, и укрепляющими качествами. Как известно, молоко содержит свыше 100 различных питательных веществ, необходимых человеку. Молоко богато витаминами — до 20 видов, причем в масло при переработке переходит 3—4 вида, а остальные остаются в отходах. Вместе с тем цельное несброженное молоко иногда плохо переваривается желуд-

ком, чем и объясняется стремление человека использовать для питания в большей мере переработанные и сброженные молочные продукты. Чай чрезвычайно удачно «исправляет» недостатки молока, облегчая его усвояемость организмом. Более того, растительные жиры и белки, имеющиеся в чайном растворе, смешиваясь с животными жирами и белками молока, создают особо питательный, исключительно полезный для человека жиро-белковый комплекс, не говоря уже о том, что к нему добавляется довольно внушительный набор витаминов стимулирующих веществ.

Вместе с тем молоко смягчает действие кофеина и других алкалоидов, в то время как танин чая делает слизистую оболочку желудка менее восприимчивой к отрицательным явлениям брожения цельного молока. Так чай помогает молоку, а молоко — чаю.

Таким образом, чай и молоко образуют идеальную целебно-питательную смесь, при этом отнюдь не ликвидируются специфические ароматическо-вкусовые качества чая. Конечно, речь и в данном случае идет о хорошо и правильно заваренном чае. Следует отметить, что чай для употребления в смеси с молоком необходимо готовить даже с большей тщательностью. Учитывая смягчающие свойства молока, надо в этих случаях увеличивать дозу сухого чая для заварки на 1 чайную ложку, т. е. на литр жидкости состоящей из чая с молоком (250 г), потребуется 4,5 чайной ложки сухого чая вместо 3,5 ложки, если бы речь шла о чае без молока.

С молоком можно употреблять все типы чая. Особенно хороши с молоком зеленые терпкие чаи в смеси с черными. Специфический аромат чая, как было сказано, не пропадает от смеси чая с молоком, но он приобретает, если можно так выразиться, другой оттенок, ибо распространяется на фоне аромата молока. Лучше всего употреблять в смеси с чаем не кипяченое, а сырое пастеризованное молоко, подогретое до 40—60° С, или сухое порошковое молоко, которое не имеет посторонних запахов посуды и не лишено в процессе кипения витаминов.

Чай с молоком является, таким образом, почти самостоятельным напитком, созданным на основе чая. Не случайно он широко распространен у народов земного шара.

Чай с молоком — хорошее профилактическое средство. Особенно полезен этот напиток при болезнях почек, сердца, а также как укрепляющее средство при дистрофиях, истощении центральной нервной системы и полиневритах.

Но и для вполне здорового человека, будь то спортсмен или ученый, крепкий, душистый чай с молоком — превосходный напиток, особенно с утра или после перенапряжения.

ЧАЙ И ЛИМОН
ЧАЙ И ФРУКТЫ

Употребление чая с фруктами как с дополнительным ароматизатором и вкусовым компонентом, естественно, не вызывает никаких ухудшений целебных и питательных свойств чая. Наоборот, эти свойства лишь дополняются и тем самым усиливаются. Но специфические ароматические свойства чая при этом всегда изменяются, а в некоторых случаях утрачиваются совершенно. Поэтому введение в чай натуральных соков или свежих и сухих фруктов является делом индивидуального вкуса. Иногда фрукты добавляют в чай в лечебных целях. Чай и в этом случае может служить либо «транспортером» ряда кислот (лимонной, яблочной, аскорбиновой), могущих в чистом виде вызвать раздражение слизистых оболочек органов пищеварения, либо играть роль усилителя свойств определенных фруктов.

Чаще всего чай употребляют с лимоном и реже с другими цитрусовыми (например, в Японии с померанцем, в арабских странах и в Америке с грейпфрутом). В сочетании с цитрусовыми, естественно, усиливаются питательные, целебные свойства чайного напитка: он лучше восстанавливает утраченные силы, утоляет жажду. Именно поэтому пьют чай с цитрусовыми преимущественно в жарких странах — Индии, АРЕ, Иране, Турции, во Флориде и Калифорнии (США). Но вкус чая с лимоном изменяется. Он делается «цитрусовым»,

своеобразным, приятным, но все же становится «не чайным». То же самое происходит и при добавлении в чай других фруктов: аромат чая исчезает. Однако неверно представление, будто бы чай с цитрусовыми и другими фруктами и соками, содержащими кислоты, становится «слабым». Чай лишь светлеет, интенсивность его окраски понижается, иными словами меняется его пигментация, его цвет. Но крепость чая не изменяется. Фрукты и соки изменяют лишь цвет и аромат чая, не затрагивая, не понижая, а иногда усиливая его диетические, питательные и целебные свойства. Но тот, кто желает почувствовать истинный вкус того или иного сорта чая, разумеется не должен смешивать его ни с чем, в том числе и с лимоном.

ЧАЙ И ПРЯНОСТИ

Еще в большей степени чем фрукты, изменяют естественный аромат чая различные пряности. Они обостряют в составе горячего чая и свой собственный аромат, который, будучи смешан с ароматом чая, приобретает в каждом отдельном случае, т. е. с каждой пряностью в отдельности, свой особый, неповторимый «букет». «Букет» этот обычно резок, пикантен, хорошо доходчив и бывает рассчитан на людей либо лишенных тонкого обоняния, либо нуждающихся в острых вкусовых ощущениях. С чайным ароматом он не имеет ничего общего.

В сочетании с чаем пряности дают обычно сильно действующий, резко стимулирующий напиток, пользоваться которым следует весьма осторожно.

Более безобидно употребление с чаем душистого и горького перца (из расчета 1—2 зернышка на чашку), перечной мяты, тмина, бадьяна и отчасти имбиря.

В то же время систематическое употребление или повышенные дозы таких пряностей, как корица, кардамон, гвоздика, мускатный орех могут вызвать усиленную деятельность или раздражение некоторых органов внутренней секреции, в результате чего при злоупотреблении может наступить нежелательная депрессия. Вот почему пряности употребляют с чаем (а они завариваются вместе с готовым чаем в чайнике, причем перец-

горошек предварительно раздавливают) лишь в крайне малых дозах и притом изредка.

5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАЯ НЕ В КАЧЕСТВЕ НАПИТКА

Чай может быть использован как лечебное средство не только в качестве напитка, но и в форме сока свежих листьев, экстракта, в виде сухого порошка для лечения ожогов, наружных и внутренних язв, а также для прекращения рвоты. Но, кроме этих домашних способов использования, чай служит важным сырьем для современной фармацевтической промышленности, где из чайной пыли вырабатывают натуральный кофеин, а из грубого чайного листа извлекают витамин Р. Кроме того, создан стерильный препарат витамина Р из чая (для инъекции), представляющий собой смесь флавоновых гликозидов и водорастворимых катехинов. Препарат обладает свойством регулировать проницаемость капилляров и применяется для лечения заболеваний, сопровождающихся повышением проницаемости капилляров (геморрагические диатезы, кровоизлияние в сетчатке глаз, гипертоническая болезнь и др.).

Почечный чай обладает мочегонным действием, причем мочегонный эффект характеризуется усиленным выделением из организма мочевины, мочевой кислоты и хлоридов. Применяется при различных заболеваниях почек, особенно при почечных камнях, а также при подагре и ревматизме. Прописывают его в виде водного настоя из одной ложки измельченного чая на стакан кипятка, пьют теплым по 1/2 стакана два раза в день за 30 минут до еды. Лечение продолжительное. Почечный чай гигроскопичен, поэтому его следует хранить в сухом месте в стеклянных банках или жестянках.

Наконец, экстракты чая используют в фармакологии как усыпляющее и болеутоляющее средство, заменяющее морфий, но не вызывающее отрицательных, побочных явлений, как наркотики.

Еще более широкое применение находит такой продукт чайного растения, как масла чайных семян. Чай-

ный куст дает небольшое количество семян, содержащих обычно от 16 до 26% масла. Чайное масло по составу близко к оливковому, цвет его соломенно-желтый (если прессуется холодным способом), или желто-оранжевый (при тепловом способе прессования). Применяется оно, хотя и в небольших количествах, в различных отраслях промышленности: 1) в приборостроении как смазочное масло для тонких и точных механизмов; 2) в пищевой промышленности вместо оливкового масла; 3) в мыловаренной промышленности для получения мыла; 4) в фармацевтической промышленности для приготовления высококачественных косметических препаратов.

В последнее время чайное сырье становится источником получения красителя. Чайные красители, отличающиеся стойкостью, привлекательным естественным цветом и не только безвредностью, но и наличием ряда полезных веществ (в том числе и витаминов), могут служить идеальными пищевыми красителями.

Гигроскопические свойства чая используются для очистки гладких и блестящих поверхностей, где требуется особая чистота (например, чтобы зеркало имело блеск, его промывают слабым раствором чая).

Но наиболее широкое применение чай находит в кулинарии, особенно в Азии. Чай в сухом виде используется в китайской холодной и горячей кухне как специфическая приправа, особенно к мясным блюдам и к дичи, а также для сдабривания овощей, риса и кушаний из рыб и моллюсков.

Свежие чайные листья как салат едят в Бирме, а в Тибете варят из них суп, как из овощей. Кроме того, в Китае, Бирме, Таиланде широко распространено употребление в пищу квашеного чая липпет-со, который применяется не только как самостоятельное овощное блюдо, но и в сочетании с мясными, рыбными и другими (моллюсковыми) блюдами.

Наконец, в кулинарии используется и чайный экстракт преимущественно из свежих листьев чая как мощное средство, предотвращающее процессы гниения и порчи пищевых продуктов.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Похлебкин В. В. Чай. Его типы, свойства, употребление. 1981 г.

2. Гаммерман А. Ф., Кадаев Г. М., Яценко-Хмелевский А. А. Лекарственные растения. 1983 г.

3. Спиридонов Г. М. Дары природы на вашем столе. 1984 г.

4. Халматов Х. Х., Харламов И. А., Алимбаева П. К. Основные лекарственные растения Средней Азии. 1984 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Подписано к печати 20.08.90 г. Формат 60×84 1/32
Объем 1 п. л. Ротопринт. Из-во НПК «Лотос»
Тираж 200 000 экз. Цена 68 коп. Заказ № 768

Типография АгроНИИТЭИПП
113035, г. Москва, ул. Осипенко 14

Цена 68 коп.

